

Oystoberfest

Montréal, le 3 octobre 2017

Samedi le 21 octobre 2017, la **Poissonnerie la Mer** en collaboration avec **Fourchette bleue** et la participation du restaurant Laurie-Raphaël Montréal du célèbre **Chef Daniel Vézina** vous invite à la 5e édition de l'**Oystoberfest** à la Poissonnerie La Mer, au 1840, René Lévesque est, Montréal.

L'Oystoberfest est de retour pour sa 5e édition, en partenariat avec la certification « Fourchette bleue, pour une saine gestion des ressources marines ». Lors de cet événement familial, abordable et festif, les amateurs de fruits de mer sont invités à venir découvrir la plus grande variété d'huîtres à Montréal. Au menu: **dégustation** d'huîtres, rencontres avec des ostréiculteurs et chefs québécois qui partageront leur passion, **concours** d'ouverture d'huîtres et plusieurs prix, animation, **DJ** et service de **bar**.

Les objectifs de cet événement sont de faire la lumière sur les produits locaux qui sont pêchés et cultivés de manière responsable et durable en plus d'amasser des fonds pour la poursuite des objectifs de Fourchette bleue.

Qui est Fourchette bleue?

Fourchette bleue propose un écouide qui vise à faire connaître aux Québécois les produits marins du Saint-Laurent issus d'une pêche responsable et certifie les restaurants et les poissonneries qui s'engagent dans une démarche de saine gestion des ressources marines en incluant ces produits dans leurs menus ou comptoirs.

Fourchette bleue et la Poissonnerie La Mer, qui est au fait les enjeux reliés à l'industrie de la pêche et qui désire expliquer au grand public les responsabilités communes autour des produits marins, vous attendent en grand nombre le samedi 21 octobre à partir de midi au 1840, René Lévesque est, H2K 4P1, Montréal.

Pour plus de détails contacter
Mr François-Xavier Dehédin
Directeur des opérations Détails
514.522.3003 poste 224 ou fxd@lamer.ca

-30-

